AMW83E-WB
AMW83E-SB

Horno de Microondas

Manual del Usuario

imagina las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.
Para que le podamos brindar un servicio más
completo, sírvase registrar su producto en

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

ADVERTENCIA

NOTAS

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

A. No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición dañina a la energía de microondas. Es importante el no anular o jugar con los entrecierres de seguridad.

B. No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, tampoco permita que la suciedad o los residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies que sellan.

C. No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya daño en:
   1. La puerta (torcida o abollada),
   2. Bisagras y seguros (rotos o flojos),
   3. Sellos de la puerta u superficies que sellan.

D. El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por el personal de servicio apropiadamente calificado.

⚠ ADVERTENCIA

Siempre acate precauciones de seguridad cuando use su horno. Nunca trate de reparar su horno usted mismo: hay voltaje peligroso en el interior. Si el horno necesita ser reparado, entonces llame a un Centro de Servicio autorizado cerca de usted.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usa cualquier aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, fuego, lesiones personales o exposición excesiva a la energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato.
- Lea y siga las instrucciones específicas bajo el subtítulo "**PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS**" en esta página.
- Este aparto debe estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a contactos eléctricos apropiadamente aterrizados. Consulte las **"INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA"** en la página 3 de este manual.
- Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos artículos como los huevos enteros y alimentos en contenedores sellados pueden explotar si son calentados en este horno.
- Use este aparato solamente para el propósito que fue diseñado como se describe en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como con cualquier aparato, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.
- No opere este aparato si el cordón eléctrico está da ñado, si no estátrabajando apropiadamente, o si ha sido dañado.
- Este aparato debe recibir servicio del pers onal de servicio calificadounícamente. Contacte las oficinas del servicio autorizado más cercano para revisión, reparación o ajuste.
- No cubra o bloquee las aberturas de este aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo use cerca del agua, por ejemplo cerca de una tarja de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina, etc.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de los alimentos o las salpicaduras de grasa se pegan a las paredes o al piso del horno y pueden causar daño a la pintura reduciendo la eficiencia del horno.
- No sumerja en agua el cordón eléctrico o el enchufe.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de superficies calientes.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre la orilla de la mesa o de la cubierta de la cocina.
- Cuando limpie la puerta del horno y sus superficies, use solamente jabones o detergentes suaves no abrasivos aplicándolos con una esponja o con un trapo suave.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
  - **a.** No cocine demás los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato si en el interior hay papel, plástico u otros materiales combustibles.
  - **b.** Retire los alambres que se usan para cerrar algunas bolsas para cocinar antes de colocar dichas bolsas dentro del horno.
  - **c.** Si los materiales que se encuentran dentro del horno se incendian, entonces mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo, desconecte el cordón eléctrico o interrumpa el suministro de energía desde el panel de fusibles o de la llave térmica.
  - **d.** No use el compartimiento del horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos dentro del horno cuando no se está usando.
- No trate de precalentar el horno ni de operarlo mientras está vacío.
- No cocine sin el plato de cristal en su lugar dentro del horno. Los alimentos no se cocinaran adecuadamente sin el plato.
- No descongele bebidas contenidas en botellas con cuello angosto, puede romperse.
- Platos y contenedores pueden calentarse, manéjelos con cuidado.
- Cuidadosamente remueva las cubiertas de los contenedores y evite el contacto directo de manos y cara con el vapor.
- Remueva tapas de alimento infantil antes de alentar. Después de calentar el alimento para bebe, revuelva bien, compruebe la temperatura probando la comida antes de servir.
- No opere ningún otro calentador o aparato de cocina debajo de este aparato.
- No monte la unidad sobre o cerca de alguna hornilla o aparato de cocina.
- No coloque el horno sobre a fregadero.
- No coloque nada directamente sobre la superficie superior del aparato mientras esté en operación.
- No intente jalar a mano cualquier parte para abrir la puerta. Únicamente abra la puerta utilizando el botón de empuje localizado en la parte delantera derecha de su horno.
- Los líquidos tales como agua, café o té pueden ser sobrecalentados más allá del punto de ebullición sin tener que estos se vean hirviendo. Las burbujas que aparecen en el líquido cuando están en su punto de ebullición no siempre se aprecian cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE OCURRIR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES CUANDO ES TRASLADADO EL RECIPIENTE O SE INTRODUCE DENTRO DEL LÍQUIDO UNA CUCHARA O ALGÚN OTRO UTENSILIO.

Para reducir el riesgo de daños a personas:

1. No sobre caliente líquidos
2. Remueva el líquido antes y durante el calentamiento
3. No use recipientes planos con entradas muy delgadas
4. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas por un lapso pequeño antes de retirarlo
5. Sea cuidadoso cuando inserte una cuchara o algún otro utensilio dentro del recipiente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

NSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXION A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cordón eléctrico que incluye un cable de tierra y una clavija para conexión a tierra. La clavija debe conectarse dentro de un contacto que esté apropiadamente instalado y aterrizado. Conecte el cordón eléctrico de tres cables en un contacto apropiadamente aterrizado que proporcione un voltaje de 220 Volts y 60 Hertz. Su horno debe ser el único aparato conectado en este circuito.

⚠ ADVERTENCIA

El uso inapropiado de la clavija puede resultar en el riesgo de sufrir un choque eléctrico. Consulte a un electricista calificado o a una persona del servicio si usted no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de que el aparato esté apropiadamente aterrizado.

Uso de extensiones eléctricas

Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cordón eléctrico más largo. Hay disponibles juegos de cordones eléctricos largos o extensiones eléctricas y pueden usarse si se ejercita cuidado en su uso. Si se usa un cordón eléctrico largo o una extensión eléctrica:

1. La clasificación eléctrica marcada del cordón eléctrico o de la extensión eléctrica debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. La extensión eléctrica debe ser de tipo conexión a tierra de tres conductores y debe conectarse en un contacto de 3 ranuras.
3. El cordón eléctrico más largo debe ser arreglado de manera que no cuelgue sobre la cubierta de la cocina o de la mesa en donde puede ser jalado por los niños o en donde puede causar un tropiezo accidental. Si usted usa una extensión eléctrica, entonces la luz interior puede fluctuar y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción pueden alargarse también.

⚠ ADVERTENCIA

Bajo ninguna circunstancia corte o retire la tercera pata (de conexión a tierra) de la clavija.

Concete el horno con un circuito 20A.
Al conectar el horno con un circuito 15A, cerciorese de que el interruptor es operable.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

contenido

SU NUEVO HORNO DE MICROONDAS 7

7 Verificando las partes
7 Gracias por elegir a SAMSUNG
8 Preparando su horno de microondas
9 Funciones del Panel de Control

FUNCIONAMIENTO 11

11 Encendido y selección de peso
11 Ajuste del Reloj
12 Uso de la función Pausa/Cancelar
12 Uso de la función cocinado instantánea
14 Auto Descongelar
15 Ajuste del tiempo de cocción y los niveles de potencia
15 Cocinado de una etapa
16 Cocinado de varias Etapas
16 Uso de la Función Más/Menos
16 Ajuste del Seguro de Protección para Niños
16 Uso de la función Un Minuto Más

INSTRUCCIONES PARA COCINAR 17

17 Utensilios de cocina
18 Probando Utensilios
19 Técnicas de Cocinado
20 Consejos Generales
21 Guía para cocinar
24 Guía de Auto Descongelado
24 Guía de Auto Recalentado
25 Recetas

APÉNDICE 29

29 Guia para resolver problemas
30 Cuidado y Limpieza

GUÍA RÁPIDA 32

32 Especificaciones

su nuevo horno de microondas

VERIFICANDO LAS PARTES

Desempaque su horno de microondas y verifique para asegurarse que todas las partes estan contenidas. Si alguna de las partes llegara a faltar o esta rota, llame a su distribuidor.

Horno de microondas

Anillo Guia deslizante

Plato giratorio

GRACIAS POR ELEGIR A SAMSUNG

Su horno nuevo representa lo último en tecnología de cocción con microondas. Este horno es un electrodoméstico con todas las funciones y fácil de usar, construido para cumplir estándares estrictos de calidad establecidos por SAMSUNG: los más altos en la industria. Estamos orgullosos de ofrecerle un producto que proporcionará servicio conveniente y confiable durante años por venir.

Por favor registre el número de serie de la parte trasera o interior de su horno de microondas SAMSUNG así como la fecha de compra en los espacios provistos abajo. Le recomendamos guardar su recibo de compra con este manual para facilitar el servicio en garantía.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Distribuidor _____

PREPARANDO SU HORNO DE MICROONDAS

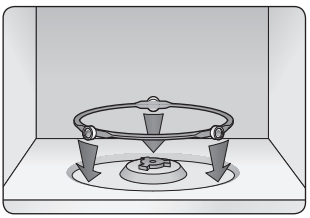
1. Coloque el horno en una superficie plana y fija y conecte el cordón en una toma de corriente trifasica. Una vez conectado, en la pantalla aparecera:

Asegúrese que exista una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos 4 pulgadas de espacio de cada lado, atrás y debajo de su horno.

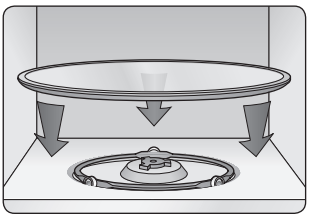
2. Abra la puerta del horno.

3. Limpie el interior con un trapo húmedo.

4. Coloque la guía del plato giratorio pre ensamblado dentro de la cavidad en el centro del interior del horno.



5. Coloque el plato sobre la guía de modo que las tres lenguetas del centro del plato embonen con las del piso del horno.



FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

1	**Reloj** Ajuste la hora actual.	(p.11)
2	**Un Minuto Más** presione una vez por cada minuto adicional.	(p. 16)
3	**Botones Cocción instantánea** Programas instantáneos para cocinar alimentos populares.	(p. 12)
4	**Auto Descongelar** Fija el peso del platillo para ser descongelado.	(p. 14)
5	**Funciones numéricas** Ajustan el tiempo de cocción o cantidades y niveles de potencia excepto el más alto.	
6	**Nivel de Potencia** Presione esta función para ajustar un nivel de potencia más alto.	(p. 15~16)
7	**Pausa/Cancelar** Presione para fijar una pausa o corregir un error.	(p. 12)
8	**Inicio**	

ENCENDIDO Y SELECCIÓN DE PESO

La primera vez que conecte el cordón eléctrico a un enchufe, o después de que hubo una interrupción en su funcionamiento, la pantalla muestra " 88:88 " En ese momento, usted puede seleccionar el sistema de peso para que aparezca en su pantalla. Usted puede seleccionar entre libras (LbS) o kilogramos (Gr) Para hacerlo:

1. Presione **0** inmediatamente después de conectar su horno de microondas. La pantalla mostrará:
Si la pantalla no muestra **"Gr"**, usted tendrá que desconectar el microondas y luego conectarlo de nuevo para cambiar la selección de la unidad de peso.

2. Presione **0** repetidamente para seleccionar el sistema de peso que desea utilizar:

Cuando haya seleccionado el sistema de peso que desea usar, presione la función **Pausa/Cancelar** para terminar con este procedimiento.

AJUSTE DEL RELOJ

1. Presione la función del **Reloj**.

2. Utilice las funciones de **Numéricas** para introducir la hora exacta. Tiene que presionar al menos tres números para ajustar el reloj. Si la hora actual es 5:00 introduzca, **5,0,0**.

3. Cuando 5 segundos hayan transcurrido, se desplegara **"Cloc"** en la pantalla.

4. Presione **Reloj** de nuevo. Dos puntos aparecerán parpadeando, indicando que la hora está ajustada.

Si hay una interrupción en el funcionamiento eléctrico, tendrá que reajustar el reloj. Puede verificar la hora exacta mientras la cocción esté en proceso presionando la función de **Reloj**.

USO DE LA FUNCIÓN PAUSA/CANCELAR

La función de **Pausa/Cancelar** le permite borrar las instrucciones que ha introducido. También le permite poner en pausa el ciclo de cocción del horno para que pueda vigilar la comida.

- Para poner en pausa el horno durante la cocción: Presione **Pausa/Cancelar** una vez. Para reiniciar, presione **Inicio**.
- Para detener la cocción, borre las instrucciones, y regrese a la pantalla de hora del día: Presione **Pausa/Cancelar** dos veces.
- Para corregir un error que acaba de ingresar: Presione **Pausa/Cancelar** una vez, y luego reingrese las instrucciones.

USO DE LA FUNCIÓN COCINADO INSTANTÁNEA

1. Presione la función de **Cocinado instantánea** que corresponda al alimento que va a cocinar (Por ejemplo, palomitas de maíz). La pantalla muestra el primer tamaño de porción.

2. Presione la función repetidamente para seleccionar el tamaño de la porción que desee. La pantalla mostrará todos los tamaños de porción disponibles. Una vez que haya seleccionado el tamaño de la porción correcta, el microondas comenzara a cocinar automáticamente.
Cuando el tiempo de cocción haya terminado, el horno emitirá una señal sonora. Entonces el horno emitirá un bip cada minuto.

Tabla de Cocinado instantánea

Artículo	Peso	Observaciones
Palomitasde maíz	100 g (3,5 onzas) 85 g a 100 g (3,0 a 3,5 onzas)	• Use solamente bolsas de palomitas de maíz especiales para horno de microondas. • Tenga cuidado cuando retire y abra una bolsa caliente del horno. • Para prevenir que la bolsa de palomitas de maíz se pegue en el horno, doble cada extremo de la bolsa hacia arriba 2,5 cm antes de colocarla en el centro del horno. (✎) • Si aún así se pega, abra la puerta y reacomode la bolsa, cierre la puerta y presione el botón Inicio.
Papas	1 Pza 2 Pza 3 Pza 4 Pza	• Durante cocina, el horno va a pitar para advertirle a dar la vuelta a la comida. • Perfore cada papa varias veces con un tenedor. • Colóquelas sobre la tornamesa de manera equidistante. • Sáquelas del horno, envuélvalas en papel metálico y déjelas reposar de 3 a 5 minutos.
Cena congelada	230 a 290 g (8 a 10 onzas) 290 a 340 g (10 a 12 onzas)	• Retire la envoltura exterior y siga las instrucciones en el paquete para saber como cubrir y obtener los tiempos de reposo. Después de cocinar deje reposar 1 a 3 minutos.
Vegetales Frescos	1 taza 2 tazas 3 tazas 4 tazas	• Coloque los vegetales dentro de una cacerolay agregue una pequeña cantidad de agua (2 a 4cucharadas). Cubra durante la cocción y mezcle antes de dejarlos reposar.
Queso fundido	90 g(3 onzas)	• Ponga el queso en una cazuela de cerámica y caliente sin tapar. • Si desea calentar una cazuela, colóquela en el centro; dos, una frente a la otra; tres o cuatro, en círculo. Tenga uidado al retirar del horno después del tiempo de reposo.
Hervir agua	½ taza 1 taza 2 tazas	• Mida el líquido; vierta en un contenedor seguro 2 veces más grande que la cantidad de líquido. Ejemplo: para 1 taza de líquido use una taza doble o un plato más grande. • Revuelva bien antes y después de calentar para prevenir que el hervor desborde.

AUTO DESCONGELAR

Para descongelar comida congelada, ajuste el peso del alimento y el microondas automáticamente ajustara el tiempo de descongelado, el nivel de potencia y el tiempo de reposo.

1. Presione la función de **Auto Descongelar**. La pantalla muestra " 0.5".

2. Para ajustar el peso de su alimento, presione la función **Auto Descongelar** repetidamente. Este incrementa el valor del peso cada 0,5 lb., hasta 6,0 lbs (La función de **Auto Descongelar** incrementará el peso cada 0,2 Kg hasta 2,6 Kg si usted selecciona las unidades metricas).

Usted También puede usar las funciones numéricas para introducir el peso del alimento directamente.

El horno calcula el tiempo de descongelado y comienza automáticamente. El horno durante el descongelado, emitirá un bip dos veces para hacerle saber cuando debe voltear el alimento.

3 Presione la función **Pausa/Cancelar**, abra la puerta del horno y de vuelta al alimento.

4 Presione la función de Inicio para continuar con el descongelado.

Ver página 16 para la guía de Auto Descongelar.

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN Y LOS NIVELES DE POTENCIA

Su microondas le permite seleccionar hasta dos diferentes grados de cocción, cada una con su propia duración de tiempo y **Nivel de Potencia**. La función de **Nivel de Potencia** le permite controlar la intensidad de calor desde caliente (1) hasta alto (0).

COCINADO DE UNA ETAPA

Para el cocinado simple de una etapa, usted solo necesita ajustar un tiempo de cocción. El nivel de potencia está automáticamente seleccionado en **"alto"**. Si usted desea seleccionar cualquier otro nivel, usted tiene que ajustarlo utilizando la función de **Nivel de Potencia.**

1. Utilice las funciones Numéricas para seleccionar el tiempo de cocción. Usted puede ajustar el tiempo desde un segundo hasta 99 minutos, 99 segundos. Para ajustar el tiempo mayor a un minuto, introduzca También los segundos. **Por ejemplo, para ajustar a 20 minutos, introduzca 2, 0, 0, 0 .**

2. Si usted quiere ajustar el nivel de potencia a uno diferente de **"alto"**, presione la función de **Nivel de Potencia**, y luego utilice las funciones numéricas para introducir el nivel de potencia.

1 = PL : 10	(Caliente)	6 = PL : 60	(Lento)
2 = PL : 20	(Bajo)	7 = PL : 70	(Medio-alto)
3 = PL : 30	(Descongelar)	8 = PL : 80	(Recalentar)
4 = PL : 40	(Medio-bajo)	9 = PL : 90	(Freír)
5 = PL : 50	(Medio)	0 = PL : Hi	(Alto)

3. Presione la función de **Inicio** para empezar la cocción. Si usted desea cambiar el nivel de potencia, presione **Pausa/Cancelar** antes de presionar Inicio, y reingrese todas las instrucciones.

Algunas recetas requieren diferentes grados de cocción a diferentes temperaturas. Usted puede ajustar diferentes grados de cocción con su microondas.

COCINADO DE VARIAS ETAPAS

1. Siga los pasos 1 y 2 del “Cocinado de una etapa” sección de la página anterior.

Cuando introduzca más de una etapa de cocción, la función de **Nivel de Potencia** debe ser presionado antes de que la segunda etapa de cocción sea introducida. Para ajustar el nivel de potencia a uno más alto para una etapa de cocción, presione la función de **Nivel de Potencia dos** veces.

2. Utilice las funciones **Numéricas** para ajustar el segundo tiempo de cocción.

3. Presione la función de **Nivel de Potencia**, luego utilice las funciones numéricas para ajustar el nivel de potencia de la segunda etapa de cocción.

4. Presione **Inicio** para empezar la cocción.

Usted puede verificar el nivel de potencia mientras la cocción esté en proceso, presionando la función de **Nivel de Potencia**.

USO DE LA FUNCIÓN MÁS/MENOS

La función **Más/Menos** le permite a usted preajustar los tiempos de cocción. Estos solo funcionan en los modos de **Auto Recalentado, Concinado instantánea, Tips de ayuda, Comida para niños, Botanas, Cronómetro o tiempo de cocción.** Utilice la función **Más/Menos** solo después de que haya comenzado la cocción con alguno de estos procedimientos.

1. Para agregar más tiempo a un procedimiento de cocción automático: Presione la función **Más (9)**.

2. Para reducir el tiempo a un procedimiento automático:Presione la función **Menos(1).**

Si usted desea incrementar/disminuir en la función de **Tiempo de Cocción** por 10 seg, presione la función **Más (9) o Menos (1)**

AJUSTE DEL SEGURO DE PROTECCIÓN PARA NIÑOS

Usted puede poner el seguro a su horno de microondas para que no sea utilizado por un niño sin supervisión.

1. Mantenga presionado la función **0** y luego presione la función **2**.

Desde este momento, el horno de microondas no puede ser utilizado mientrás esté puesto el seguro. Para quitar el seguro, repita el paso 1 arriba mencionado.

USO DE LA FUNCIÓN UN MINUTO MÁS

Este función ofrece una forma muy conveniente de calentar el alimento en incrementos de 1 minuto en el nivel alto de potencia.

1. Presione la función de **Un Minuto Más** una vez para cada minuto adicional que desee cocinar el alimento.**Por ejemplo, presionelo dos veces para dos minutos**. El tiempo se desplegara, y el horno comenzara a funcionar automáticamente.

Agregue minutos a un programa en proceso presionando la función de **Un Minuto Más** para cada minuto que desee agregar.

instrucciones para cocinar

UTENSILIOS DE COCINA

Uso recomendado

- **Vidrio y cerámica, tazones y platos -** Use para calentar o cocinar
- **Plato de microondas para dorar -** Use para dorar el exterior de cosas pequeñas como bifes, costillas o pancakes. Siga las instrucciones incluidas en el plato para dorar.
- **Envoltura de plástico para microondas -** Use para retener el vapor. Deje una pequeña abertura como salida de escape y evitar ponerlo directamente en el alimento.
- **Papel encerado -** Use para cubrir y prever salpicaduras.
- **Toallas desechables y servilletas -** Use para tiempos cortos de cocinado; absorben el exceso de humedad y preven salpicaduras. No usar toallas desechables que pueden contener metales y provocar un incendio.
- **Platos y vasos desechables -** Use para tiempos cortos de cocinado a temperatura baja. No usar papel reciclado que puede contener metales y provocar un incendio.
- **Termómetros -** Use solamente aquellos con la etiqueta de **"seguro para microondas"** y siga todas las instrucciones. Verifique el alimento en varios puntos. Termómetros convencionales pueden usarse una vez que el alimento sea removido del horno.

Uso limitado

- **Papel aluminio -** Utilice tiras delgadas de papel aluminio para prevenir el sobre cocinado de algunas areas expuestas. Usar mucho papel aluminio puede dañar su horno, por lo que tenga cuidado.
- **Cerámica, porcelana, y vajillas -** Use solo si la etiqueta dice "seguro para microondas". Si no es así, pruebe para asegurar que su uso es seguro. Nunca use platos con la orilla metálica.
- **Plástico -** use solamente si la etiqueta dice "seguro para microondas", otros plásticos se pueden derretir.
- **Popotes, mimbre y madera -** Use solamente por tiempos cortos de cocinado debido a que podrían encender.

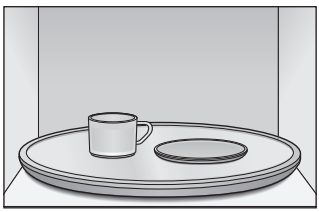
No se recomienda

- **Jarras de vidrio y botellas -** El vidrio normal es muy delgado para usarse en el microondas y puede explotar.
- **Bolsas de papel -** Estas son de alto riesgo de incendio excepto el de palomitas de maíz que son diseñadas para uso con microondas.
- **Platos y vasos de unicel -** Estos se pueden derretir y dejar un residuo dañino en el alimento.
- **Contenedores de plástico -** Contenedores en tubo como los de la margarina pueden derretirse en el microondas.
- **Utensilios de metal -** Estos pueden dañar su horno. Remueva todo lo de metal antes de cocinar.

PROBANDO UTENSILIOS

Si Ud. no está seguro de si el traste es para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

1. Llene una taza con agua y póngala dentro del horno, junto al plato que quiere probar.



2. Presione el botón **Un Minuto Más** una vez para calentarlos por Un Minuto Más.

El agua debe estar caliente y el plato que está probando debe estar frío. Si el plato está caliente, entonces está absorbiendo la energía de microondas por lo que no es de uso en microondas.

TÉCNICAS DE COCINADO

Batido

Bata el alimento como estofados y vegetales mientras cocina para distribuir el calor al parejo. El alimento más cerca del plato absorbe más energía y se calienta más rápido. Por eso bata de afuera hacia adentro. El horno se apagara luego de abrir la puerta para batir su comida.

Arreglo

Arregle alimentos de formas irregulares, como pollo o costillas con las partes más gruesas hacia afuera del plato giratorio donde reciben más calor de microondas. Para prever un sobre cocinado, coloque las partes más delgadas o delicadas hacia el centro del plato giratorio.

Protegiendo

Proteja el alimento con tiras de papel aluminio delgadas para prevenir el sobre cocinado. Las areas que necesitan protección son entre otras puntas de alas de pollo, puntas de muslos de pollo y puntas de platillos cuadrados. Use solamente pequeñas cantidades de lo contrario podría dañar su horno.

Voltear

Voltee el alimento a mitad del proceso de cocimiento para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante con productos grandes como rostizados.

Esperar

Los alimentos cocinados en el microondas crean un calor interno que hace que continue la cocción por unos minutos después de que el horno se detiene. Permita que el alimento repose para que termine su proceso de cocimiento, especialmente alimentos como rostizados y vegetales enteros. Los rostizados necesitan de este tiempo para terminar su cocimiento en el centro si sufrir un sobre cocimiento en las partes exteriores. Todos los líquido, tales como sopas, chocolate caliente, deben mezclarse o agitarse después de completar el cocimiento. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servir.
Al calentar alimento para bebé, mezcle bien y verifique la temperatura antes de servir.

Humedeceer

La energía de microondas es atraída por las moleculas de agua. El alimento con el contenido de humedad irregular debe ser cubierto o dejarlo reposar para que la temperatura se distribuya al parejo. Agregue un poco de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

CONSEJOS GENERALES

- Alimentos densos como las papas, toman más tiempo para calentarse que los alimentos ligeros.
- Alimentos con texturas delicadas deben calentarse con un nivel de poder bajo, para evitar que se endurezcan.
- La altitud y el tipo de vajilla que utilice puede afectar el tiempo de cocinado. Al usar una nueva receta, use el mínimo tiempo de cocinado y verifique ocasionalmente el alimento para evitar un sobre cocimiento.
- Los alimentos sin piel porosa o concha como papas, huevos, o hot dogs deben pelarse pare evitar que se quemen.
- El freír con aceite caliente o grasa no es recomendable. El aceite y la grasa pueden repentinamente hervir y provocar quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan más rápido que otros.
- El envasado casero en el microondas no es recomendable porque no todas las bacterias patogenas son destruidas por el calor de las microondas.
- Aunque las microondas no calienten la vajilla, el calor es frecuentemente transferido a esta. Siempre utilice protectores para sacar el utensilio del horno e instruya a los niños.

GUÍA PARA COCINAR

Guía para cocinar carne en su microondas

- Coloque la carne en el recipiente para microondas.
- Empezando con la grasa hacia abajo, use tiras de papel aluminio para proteger las puntas.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos y dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las temperaturas siguientes son las temperaturas a las que se saca la carne. La temperatura de los alimentos se incrementará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de poder	Instrucciones
Roast Beef Sin hueso Hasta 1,8 kg	Tiempo de cocción: 7 a 11 min por cada 454 g para 46 °C - “Crudo” 8 a 12 min por cada 454 g para 49 °C - “Medio” 9 a 14 min por cada 454 g para 63 °C - “Bien cocido” Nivel de potencia: alto(Hi) por los primeros 5 minutos, luego medio (50)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad de la cocción. Deje reposar por 10 minutos.
Cerdo sin hueso o con hueso Hasta 1,8 kg	Tiempo de cocción: 11 a 15 min por cada 454g para 71°C - “Bien Cocido” Nivel de poder: alto(Hi) por los primeros 5 minutos, luego medio (50)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con plástico con ventilación. Voltee cuando termine la mitad de la cocción. Deje reposar por 10 minutos.

Guía para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave en un plato para microondas.
- Cubra el ave con papel encerado y prever el salpicado.
- Use papel aluminio para proteger las puntas, areas delgadas o areas que comiencen a sobre cocinarse.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos antes de dejar reposar el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de poder	Instrucciones
Pollo entero Hasta 1,8 kg	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada 454g 77°C a 82°C Nivel de poder: medio alto (70)	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos.
Piezas de pollo hasta 907g	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada 454g 82°C carne obscura 77°C carne clara Nivel de poder: medio alto (70)	Coloque con los huesos hacia abajo en el plato, con la porción más gruesa hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la primera mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos.

Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Cocine el pescado hasta que sea facil de desprender en escamas con un tenedor.
- Coloque el pescado en una repisa para rostizar para microondas.
- Use una cubierta bien cerrada. Una cubierta más ligera de papel encerado o toalla desechable provee de menos vapor.
- No sobre cocine el pescado; verifíquelo en un tiempo de cocción mínimo.

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de poder	Instrucciones
Filetes Hasta 680 g	Tiempo de cocción: 6 a 10 min por cada 454g Nivel de poder: medio alto (70).	Acomode los bifes en una repisa para rostizar con las partes carnosas hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de cocción haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse fácilmente con un tenedor. Deje reposar 3 a 5 minutos.
Filetes Hasta 680g	Tiempo de cocción: 3 a 7 min por cada 454g Nivel de poder: medio alto (70).	Acomode los filetes en un plato doblando las orillas delgadas hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de cocción haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse fácilmente con un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos.
Camarones hasta 680g	Tiempo de cocción: 3 a 5 ½ min por cada 454g Nivel de poder: medio alto (70).	Acomode el camarón en un plato sin empalmar o encimar. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que este firme y opaco, moviendo dos o tres veces. Deje reposar 5 minutos.

Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Nunca cocine huevos en su cascarón, y nunca caliente huevos duros en su cascarón; pueden explotar.
- Siempre perfore el huevo entero para evitar que estallen.
- Cocine los huevos solo hasta donde debe; se endurecen si se sobre cocinan.

Guía para cocinar alimentos del mar en su microondas

- Los vegetales deben lavarse antes de cocinarse. Generalmente no se necesita agua. Si vegetales densos como papa, zanahoria, y alubias se van a cocinar, agregue cerca de media taza de agua.
- vegetales pequeños (zanahoria rebanada, , chicharos, judias, etc.) se cocinan más rápido que las grandes.
- Vegetales enteros como papas, calabazas o elote en mazorca, deben acomodarse en círculo. Se cocinarán más uniforme si se voltean a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como espárragos y broccoli con las puntas de los rabos hacia adentro y el extremo con más volumen hacia afuera.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o una bolsa de plástico ventilada para microondas.
- Vegetales enteros y sin pelar como papas, calabazas, berenjenas, etc., deben tener su cáscara o piel picada en diferentes puntos para evitar que estallen.
- Para un cocinado más parejo, revuelva o re acomode los vegetales enteros a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Generalmente, mientras más denso el alimento, mayor el tiempo de reposo. (tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para dejar que los alimentos de mayor tamaño se terminen de cocinar después de sacados del horno). Una papa horneada puede dejarse reposar por 5 minutos hasta que se complete su cocción, mientras un plato con chicharos puede ser servido de inmediato.

GUÍA DE AUTO DESCONGELADO

- Siga las instrucciones del siguiente cuadro para diferentes tipos de alimento.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Bife, cerdo	1,13 a 2,6kg	Comience colocando el alimento con la grasa hacia abajo. Después de cada fase, voltee el alimento y proteja las porciones cocinadas con tiras angostas de papel aluminio.
Filete, chuleta, pescado	0,23 a 1,36kg	Después de cada fase, re acomode el alimento. Si existen areas cocidas o derretidas, proteja con tiras angostas de papel aluminio. Quite cualquier pieza de alimento que esté casi descongelada. Deje reposar, cubra de 5 a 10 minutos.
Carne molida	0,23 a 1,36kg	Después de cada fase, remueva cualquier pieza de alimento que está casi descongelada. Deje reposar, cubra con papel aluminio de 5 a 10 minutos.
Pollo entero	1,13 a 2,6kg	Quite los menudillos antes de congelar cualquier ave. Empiece a descongelar con la pechuga hacia abajo. Después de la primera fase, voltee el pollo y proteja cualquier parte cocinada con tiras angostas de papel aluminio. Después de la segunda fase, de nuevo, proteja cualquier porción cocinada con papel aluminio. Deje reposar, cubra de 30 a 60 minutos en el refrigerador.
Piezas de pollo	0,23 a 1,36kg	Después de cada fase, re acomode o quite cualquier pieza del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar de 10 a 20 minutos.

Verifique el alimento cuando la señal lo indique. Después de la fase final, pequeñas secciones pueden seguir congeladas; déjelo reposar para que continue el deshielo. No descóngele hasta que todos los cristales de hielo se hayan derretido.Proteger bifes y filetes con pequeños pedazos de papel aluminio previene que las orillas se cocine antes que el centro del alimento se descóngele. Utilice tiras delgadas y en hojas de papel aluminio para cubrir las orillas y secciones delgadas del alimento.

GUÍA DE AUTO RECALENTADO

Alimento	Acomodar	Comentarios
Plato de Comida	1 porción	Use solamente alimentos precocidos y refrigerados. Cubra el plato con papel envoltura de plástico ventilado o papel encerado. Contenido -85 a 110g. Carne, pescado o carne de aves (hasta 170g. Con hueso) -½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) -½ taza de vegetales (como 85 a 110g)
Guisado	1 a 4 porciones (230g/porciones)	Utilice solo alimentos refrigerados. Cubra con una tapa o plástico. Revuelva los alimentos muy bien antes de servir.
Pasta	1 a 4 porciones (230g/porciones)	

RECETAS

Guisado de res y cebada

680 g de cubos de carne de res, cortados en piezas de 12,7 mm
½ Taza de cebolla picada
2 Cucharadas de harina para todo propósito.
1 Cucharada de salsa Worcestershire.
1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de res.
2 Zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de 12,7 mm (aproximadamente 1 taza)
½ Taza de cebada
1 Hoja (seca) de laurel
¼ Cucharada de pimienta
1 Paquete (255 a 284 g) de chícharos congelados (ya descongelados)

1. En una cacerola de 2 litros de capacidad combine la res, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel alto de potencia durante 6 a 8 minutos hasta que la carne de res ya no esté rosa, mezclando una vez.

2. Agregue el caldo de res, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia de 1 hora a 1½ horas hasta que las zanahorias y la carne de res estén suaves, mezclando 2 o 3 veces.

3. Agregue los chicharos. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Retire la hoja de Laurel antes de servir.
   Rinde 6 Raciones.

Broccoli and Cheese Casserole

¼ Taza de mantequilla o margarina
¼ Taza de cebolla picada
1½ Cucharadas de harina
½ Cucharada de sal
¼ Cucharada de mostaza seca
1/8 Cucharada de pimienta
1½ Tazas de leche
¼ Taza de pimiento rojo picado
2 Tazas de queso Cheddar, rayado
1 Paquete (255 a 284 g) de brocoli congelado picado (ya descongelado)
4 Tazas de pasta en forma de espirales ya cocinada (226 g seca)

1. En una cacerola de 2 litros de capacidad cocine la mantequilla y la cebolla en el nivel alto de potencia durante 1 o 2 minutos hasta que la cebolla esté suave, mezclando una vez.

2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore y mezcle la leche hasta que se suavice.

3. Agregue el pimiento rojo. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente mezclando dos veces. Vacíe el queso y mezcle hasta que se derrita.

4. Agregue el brócoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente completamente mezclando una vez. Mezcle antes de servir.
Rinde 6 raciones.

Ensalada tibia de papa

907 g de papas rojas pequeñas, cortadas en piezas de 12,7 mm
4 Rebanadas de tocino (sin cocinar), cortadas en piezas de 12,7 mm
¼ Taza de cebolla picada
2 Cucharadas de azúcar
1 Cucharada de sa
1 Cucharada de harina
½ Cucharada de semillas de apio
⅛ Cucharada de pimienta
2½ Cucharadas de vinagre de sidra de manzana

1. En una cacerola de 2 litros de capacidad combine las papas y ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que las papas estén suaves (7 a 10 minutos); mezcle dos veces. Drene y póngalas a un lado para que se enfríen ligeramente.
2. En un tazón mediano, cocine el tocino en el nivel Alto de potencia hasta que quede crujiente (2½ a 3½ minutos); mezcle una vez. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Guarde 1 cucharada de la grasa del tocino.
3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con película plástica; doble una esquina de la película plástica para ventilar el vapor. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que se suavice (1½ a 2½ minutos); mezcle una vez.
4. IIncorpore el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine en el nivel alto de potencia hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); mezcle una vez. Agregue el tocino a este aderezo. Vacie el aderezo sobre las papas. Mezcle bien. **Rinde 6 raciones.**

Sopa de frijol negro

1 Taza de cebolla picada
1 Diente de ajo picado
2 Latas (de 444 ml cada una) de frijoles negros drenados.
1 Lata (414 a 473 ml) de tomates guisados, picados
1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de pollo
1 Lata (207 a 251 ml) de maíz
1 Lata (118 ml) de chiles verdes en trozos
1 a 2 Cucharadas de comino, o al gusto

1. Coloque la cebolla y el ajo en una cacerola de 2,8 litros de capacidad. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 4 minutos hasta que se suavicen

2. Agregue una lata de frijoles, apachurre los frijoles con un tenedor. Agregue los ingredientes restantes; mezcle bien.

3. Cocine sin cubrir, en el nivel de potencia Alto durante 10 minutos; mezcle. Reduzca el nivel de potencia a Medio y cocine por 5 minutos. Mezcle antes de servir.
Rinde 1,8 litros aproximadamente.

GUIA PARA RESOLVER PROBLEMAS

Antes de que llame a una persona del servicio para que repare su horno, revise esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

Introduzca apropiadamente la clavija dentro de un contacto aterrizado.

- Si el contacto esta controlado por un interruptor de pared, entonces asegurese de que el interruptor de pared este encendido.
- Retire la clavija del contacto, espere 10 segundos y despues conectela de nuevo.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.
- Conecte otro aparato en el contacto; si el otro aparato no funciona, entonces haga que un electricista calificado repare el contacto.
- Conecte el horno en otro contacto.

La pantalla del horno funciona, pero el horno no cocina.

- Asegurese de que la puerta este bien cerrada.
- Revise para ver si hay material de empaque u otro material pegado al sello de la puerta.
- Revise la puerta buscando daños.
- Presione el boton Pausa/Cancelar dos veces y reingrese todas las instrucciones de coccion.

El horno se apaga antes de que el tiempo programado haya terminado.

- Si no ha habido una interrupcion en el suministro de energia electrica, entonces retire la clavija del contacto, espere diez segundos, despues conectela de nuevo. Si hubo una interrupcion en el suministro de energia electrica, entonces el indicador de tiempo mostrara: 88:88 Reprograme el reloj y las instrucciones de coccion.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.

Los alimentos se están cocinando muy lentamente.

- Asegurese de que el horno esté en su propia línea de circuito de 10 Amperios. El operar otro aparato en el mismo circuito puede causar una caída de voltaje. Si es necesario cambie el horno a su circuito propio.

Se ven chispas o formación de “arco” eléctrico.

- Retire cualquier utensilio, plato o cinta metálica. Si está usando papel metálico, entonces use solamente tiras angostas y deje por lo menos un espacio libre de 2,54 cm entre el papel metálico y las paredes interiores del horno.

La tornamesa produce ruidos o se atora.

- Limpie la tornamesa, el anillo giratorio y el piso del horno.

- Asegurese de que la tornamesa y el anillo giratorio estén correctamente colocados.

El usar el horno de microondas causa interferencia en la television o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros aparatos electrodomesticos pequeños, como secadoras de pelo. Aleje su horno de microondas de otros aparatos, como su television o radio.

Si el horno se programa más de 25 minutos a 80, 90 o 100% del nivel de potencia, después de los primeros 25 minutos, el nivel de potencia se ajustara automáticamente al 70% evitando la sobre cocción del alimento.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Siga estas instrucciones para cuidar y limpiar su horno.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de alimento y los líquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, causando que el horno pierda eficiencia.
- Limpie inmediatamente los derrames. Use un trapo húmedo y un jabón suave. No use detergentes agresivos o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar las partículas pegadas de los alimentos o los líquidos pegados, caliente en el nivel de potencia Alto 2 tazas de agua (agregue el jugo de un limón si desea mantener fresco el horno) dentro de un tazón de 4 tazas de capacidad durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la charola de vidrio cuando limpie el horno o charola. Para evitar que la charola se rompa, manéjela con cuidado y no la coloque en agua inmediatamente después de cocinar. Lave cuidadosamente la charola en agua templada y jabonosa o en la lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un trapo húmedo. Seque usando un trapo seco. Para prevenir daños a las partes operativas del horno, no permita que el agua resbale dentro de las aberturas.
- Lave la ventana del horno usando un jabón muy suave y agua. Asegúrese de usar un trapo suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor en el interior o exterior de la puerta del horno, entonces límpielo con un trapo suave. El vapor se puede acumular cuando se opera el horno en condiciones de humedad alta y de ninguna manera indica una fuga de microondas.
- Nunca haga funcionar el horno sino hay alimentos en su interior; esto puede dañar al tubo del magnetrón o a la charola de vidrio. Quizá desee dejar una taza de agua dentro del horno cuando no está en uso para evitar daños si el horno es encendido accidentalmente.

Función	Operación
Ajuste de Reloj	**1.** Presione **RELOJ**. **2.** Use botones numéricos para seleccionar hora. **3.** Presiones **RELOJ** de nuevo.
Cocción en una etapa	**1.** Use botones numéricos para seleccionar tiempo. **2.** Seleccione nivel de poder o deje alto. **3.** Presione **INICIO**.
Cocinado Un Minuto Más	**1.** Presione el botón **Un Minuto Más** por cada minuto de cocción. **2.** El tiempo se vera en pantalla y el horno comenzara.
Botones de Cocinado Instantánea	**1.** Presione botón que corresponde al alimento que esta cocinando. **2.** Presione el botón para seleccionar el tamaño de la porción.
Auto Descongelado	**1.** Presione **AUTO DESCONGELADO.** **2.** Ingrese el peso del alimento presionando el botón de **AUTO DESCONGELADO** repetidamente o con los botones numéricos. **3.** Después de medio tiempo, presione **PAUSA/CANCELAR** voltee el alimento, y presiones **INICIO** para re iniciar.
Ajuste de Niveles de Poder y Tiempo de Cocinado	**1.** Use botones numéricos para tiempo de cocción. **2.** Para programar un nivel de potencia diferente a **ALTO**, entonces presione el botón **NIVEL DE POTENCIA** y use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia. **3.** Presione INICIO para empezar a cocinar.

ESPECIFICACIONES

Modelo	AMW83E-WB/SB
Capacidad	23 litros
Cronómetro	99 minutos, 99 segundoso
Fuente de poder	220 V ca, 60 Hz
Salida	800 Watts
Dimensiones exteriores	489 (Ancho) x 275 (Alto) x 365 (Fondo) mm
Dimensiones interiores	303 (Ancho) x 211 (Alto) x 329 (Fondo) mm
Peso Neto/Grosso	12.5 / 14 kg

memo

memo

memo

¿TIENE ALGUNA PREGUNTA O ALGÚN COMENTARIO?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
PERU	336-8686	www.samsung.com/pe

Samsung Electronics Co., Ltd.
Impreso en Malasia

Código No.: DE68-03427E